

Receta de Albóndigas de Bacalao y Morcilla en Salsa

12 Mayo 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta que es una combinación perfecta con bacalao y morcilla de cebolla, quedan unas albóndigas muy jugosas que acompañadas de una sencilla salsa, resultan un plato exquisito para toda la familia, espero que os gusten.

Ingredientes

- Bacalao fresco (unos 300grs)
- Morcilla de cebolla (una)
- Yema de huevo (una)
- Piñones (cinco o diez gramos)
- Pan rallado (una cucharada)
- Harina
- **Para la salsa**
- Cebolla (media)
- Puerro (medio)
- Ajo (uno o dos dientes)
- Harina (una cucharada)
- Vino blanco (un vasito)
- Caldo de pescado
- Perejil picado (una o dos cucharadas)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Tostar los piñones en una sartén y reservarlos
2. Limpiar el bacalao de piel y espinas, picarlo finito y poner en un bol
3. Retirar la piel a la morcilla, picarla y añadir al bol junto con el pan rallado, los piñones, un poco de sal y la yema de huevo, mezclar bien todo
4. Dejar reposar una hora en el frigorífico
5. Preparar un caldo con las pieles y espinas del bacalao, un trozo de cebolla, medio puerro, perejil, agua y sal, dejar cocer unos 20 minutos y colar
6. Formar las albóndigas con la masa preparada y rebozarlas en harina
7. Freír en abundante aceite caliente y reservar
8. Poner un poco de aceite en una cacerola y refreír la cebolla y el ajo bien picadito, echar una cucharadita de

Albóndigas de Bacalao y Morcilla en Salsa

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

harina y el vino y dejar que evapore un ratito

9. Añadir el caldo de pescado y el perejil picado y cuando empiece a hervir echar las albóndigas y dejar cocer a fuego medio unos cinco minutos más

10. Servir caliente y.....buen provecho!!!
